

Dites à votre fabricant de vous faire, sans plus tarder, une meule de fromage pour l'hiver qui arrive.

1924 OCTOBRE

		SOLEIL
	Lev.	Cou.
S 11	Dela T. S. Vierge.	5 58 5 6
D 12	XVIII apr. PENT. et III d'Oct. Kyr.	6 0 5 4
L 13	S. Edouard, roi et conf.	6 2 5 3
M 14	S. Calixte I, pape et mart.	6 4 5 1
M 15	Ste Thérèse, vge	6 5 4 59
J 16	Dela férie.	6 7 4 57
V 17	Ste-Marguerite Marie Alcoque, vge	6 9 4 55

Sans plus tarder commandez chez votre fabricant une meule de fromage pour consommation cet hiver : vous ne le regretterez pas.

LE FROMAGE VERT

On s'est toujours plaint du défaut du fromage vert et pas se faire; car à la température en bas de 50°, la maturation avec raison, parce que l'on peut dire que du fromage vert et est bien lente ou ne se fait pratiquement pas du tout. du fromage mûri sont deux choses aussi différentes que le sont les fruits verts et les fruits mûrs. Le fromage vert est tout à fait indigeste et sans saveur, pendant que le fromage mûri est très substantiel et agréable à manger.

Il est souvent question aux réunions d'experts et aux congrès d'industrie laitière d'exiger que le fromage soit gardé un certain nombre de jours à la fabrique avant d'être expédié sur le marché. Je ne crois pas que cela puisse résoudre la question au pays, parce que du fromage gardé, disons, quinze jours, en été, aurait un degré de maturation beaucoup plus avancé que celui qui serait gardé quinze jours dans les temps froids du printemps ou de l'automne. C'est à propos de cette grande différence de maturation du fromage que l'on constate, dans les expéditions qui se font aux diverses époques de la saison, que je veux attirer votre attention.

Si l'on se plaint qu'en été les chambres de maturation sont trop chaudes, excepté celles à circulation d'air froid avec glace, on peut aussi se plaindre que ces mêmes chambres sont toutes trop froides à l'ouverture des fabriques le printemps et à l'automne, lorsque la température a commencé à baisser sensiblement. C'est mon opinion que les neuf dixièmes des plaintes qui nous arrivent au sujet du fromage vert proviennent des premières expéditions du printemps et de celles de l'automne. C'est certainement moins grave pour les fabriques d'envoyer à Montréal le fromage plutôt jeune durant l'été, quand tout contribue à hâter la maturation, que de l'envoyer à l'automne au même âge ou même plus vieux, quand tout contribue à la retarder.

J'ai pu constater, lors des deux voyages que j'ai faits en Angleterre, à la fin du mois de septembre et au mois d'octobre, les deux fois, que tout le fromage qui avait été reçu avant mon arrivée était considéré assez mûr pour plaire à la masse des consommateurs.

Pas un importateur ne s'est plaint que ce fromage était trop vert. Mais parmi les arrivages subséquents et surtout parmi les derniers reçus avant mon retour, plusieurs commerçants se sont plaints que ce fromage était en grande majorité trop dur, car on paraît là-bas ne pas très bien différencier un fromage réellement trop ferme d'avec un fromage bien fait, mais qui n'a pas mûri parce qu'il a été gardé à une trop basse température.

En effet, il n'est pas possible pour quelqu'un, qui n'est pas du métier, de reconnaître si un fromage est bien fait quand il est vert et surtout s'il est durci par le froid. A mon retour à Montréal, qui fut dans les premiers jours de novembre, j'ai porté une attention spéciale au degré de maturation des milliers de meules qui étaient mises à bord des bateaux pour être exportées, et j'ai constaté que tout ce fromage était encore relativement bien vert. Celui qui arrivait des fabriques n'était pas mûri du tout, même les lots qui avaient quelques semaines d'âge. Comme les entrepôts ne sont jamais chauffés, sauf que pour maintenir la température en haut du point de congélation lorsqu'il fait bien froid, il arrive que si la maturation n'a pas été faite, ou au moins n'a pas reçu la chance de commencer à la fabrique, elle ne pourra

On peut donc dire qu'à l'époque des nuits froides, le fromage ne peut pas mûrir suffisamment à moins qu'on prenne les moyens de maintenir la température des chambres assez élevée. Cela se répète tous les ans et comprend généralement le fromage du reste de la saison à partir du mois d'octobre et souvent celui de la fin de septembre. Par conséquent, il est donc évident qu'il ne suffit pas de laisser vieillir le fromage, mais qu'il faut aussi s'assurer qu'il mûrisse. Il faut pour cela qu'en le laissant vieillir la température soit assez élevée pour que la fermentation du caillé se continue. La température la plus recommandable pour les chambres de maturation est aux environs de 55°; mais il n'en serait que mieux, dans les temps froids, qu'elle soit de quelques degrés plus élevée parce que le fromage étant fait de lait plus frais, tout contribue à relenter la maturation. Le seul moyen de régler la température des chambres dans les temps froids, est évidemment par la chaleur.

Le chauffage peut se faire de deux manières. D'abord en installant un tuyau à vapeur d'un pouce ou plus gros, tout autour de la chambre qui amènerait la vapeur de la bouilloire. Une seule branche de tuyau est suffisant; il peut être de qualité secondaire puisqu'il n'a pas à résister à une haute pression. Je crois que c'est le moyen le plus économique et celui qui n'offre aucun danger. La fabrication terminée les dernières livres de vapeur peuvent être utilisées pour réchauffer la chambre. En tenant celle-ci bien fermée, la chaleur se conservera assez longtemps pour aider considérablement la maturation du fromage dans l'espace d'une quinzaine de jours. Ce moyen était celui que M. Elie Bourbeau, inspecteur général actuel des fromageries, avait adopté pour sa fabrique lorsque j'étais son fabricant. L'installation avait été faite par nous-mêmes, au moyen d'un tuyau qui avait déjà servi, ce qui était peu coûteux, et l'on pouvait absolument régler la température.

Ceux qui trouveraient plus commode d'installer un poêle, peuvent aussi obtenir satisfaction sans qu'il en coûte beaucoup; naturellement, ce deuxième moyen demande plus de précaution, à cause du danger d'incendie.

Cette suggestion de chauffer les chambres devrait être prise en sérieuse considération par les intéressés qui ne sont autres que les producteurs. Je comprends que pour les fabricants cela entraîne un petit surcroît de travail et de légères dépenses. Mais la chose est d'une telle importance, que je n'hésite pas à conseiller aux cultivateurs, même s'ils doivent en payer les frais, d'exiger que la chose se fasse quand le besoin s'en fait sentir.

Cela aurait pour effet non seulement de mettre un terme aux plaintes contre ce défaut, mais aussi de forcer la fabrication à être mieux suivie; car le fromage vert, raffermi par le froid, cache aussi d'autres défauts que le classificateur ne peut constater, mais qui seraient apparents s'il avait été gardé plus à la chaleur et par conséquent ayant pu mûrir raisonnablement.

GEO. CAYER,
Classificateur Surveillant.

Grains de

Valeur alimentaire
vince de Québec, et
d'Ontario.

Dans le but de c
fromage Western sur
entrepris d'examiner
fromages d'Ontario et
la qualité moyenne de
Sous le rapport de l'
l'opinion que le froma
d'Ontario. Sous le r
qu'il n'existe aucun
à établir leur valeur a
des résultats qui nou

10 D'après les a
fromage de la provin
la matière grasse que

20 Le fromage

caséine que le fromag
30 Sous le rappo
de Québec valent 10%

(Extrait d'un raj

de Laiterie de St-Hy

Le congrès agric
2 et 3 octobre, on a
reparlerons. Le mar
qu'un pâle résumé des
extraits des discours

Mgr. le chanoine I
prononcé le sermon e
dont il est le titulaire
cette pièce d'éloqua
poupons, tout comme
si bien étayé sur la
sociales.

Le prédicateur dit
venue aux congressistes
pensée de se réunir d'
dictions du Ciel. "Il
sur la Providence, d
ses grâces sur la pro

Le prédicateur n
dans le paradis ter
après la chute origine
ne laissent pas, cepen
peut féconder le sol
culteur est d'assurer
de la justice et de la
de la prudence et le
moyen, conclua. Mg
entente nécessaire et
donner à tous vos co
de l'esprit le plus pa
respect et de la sympa
possible.

Le prédicateur i
vie des champs: "Vo
vous êtes des rois sur
que vous respirez e
N'allez pas céder à
porterait à faire de l
aucun caractère poli
taires publics la faç
donner une nouvelle
en profitant de celle
à notre industrie pa

Le maire Sam
maire de Québec, de
Notre ville, la plus
pour recevoir dignement
comme siège de leurs
les visiteurs étrangers
lorsque nous offrons
la plus ancienne clas
français catholiques

Votre professio
patrie canadienne,
la situation actuelle
agricole qui souffre
industrielles et celles
Rappelez-vous,

situation que si tou
que ce n'est qu'à fo
comprise qu'elles pe
soit pénible parfois,
de certains conforta
La situation était al